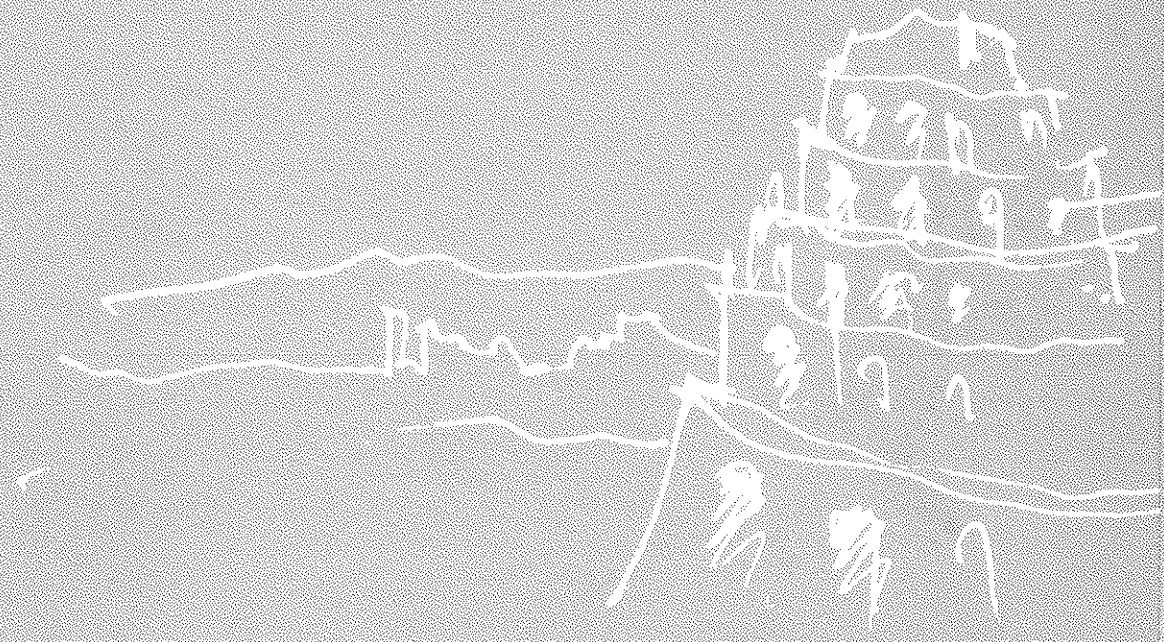


Estudos de Tradução

Actas de
Congresso Internacional



Coordenação de
Maria Zina Gonçalves de Abreu
e Marcelino de Castro

Principia

Título

Estudos de Tradução – Actas de Congresso Internacional

Organização e Introdução

Maria Zina Gonçalves de Abreu
Marcelino de Castro

Copyright

© PRINCIPIA, Publicações Universitárias e Científicas
Cascais, Maio, 2003 – 1.ª edição

Design da capa

Maia Moura Design

Composição e Paginação

Xis e Érre, Lda.

Execução Gráfica

Tipografia Peres

ISBN 972-8818-00-9

Depósito Legal 192993/03

Principia, *Publicações Universitárias e Científicas*

Avenida Marques Leal, 21, 2.º – 2765-495 S. João do Estoril
Telefone 214 678 710 • Fax 214 678 719 • e-mail principia@principia.pt • www.principia.pt

82.08
CON Est
EX-1



UNIVERSIDADE da MADEIRA

Departamento de Estudos Anglisticos e Germanisticos

Universidade da Madeira

Congresso Internacional de Estudos de Tradução

Funchal - 17 a 19 de Abril de 2002

Estudos de Tradução

Actas de Congresso Internacional

UNIVERSIDADE DA MADEIRA
SERVIÇOS DE DOCUMENTAÇÃO

Organização e Introdução

Maria Zina Gonçalves de Abreu

Marcelino de Castro

 **Principia**
Publicações Universitárias e Científicas

OFERTA

A publicação de
Estudos de Tradução – Actas do Congresso Internacional
insere-se no acordo de parceria editorial existente entre a
Principia, Publicações Universitárias e Científicas e a



DEPARTAMENTO DE ESTUDOS ANGLÍSTICOS E GERMANÍSTICOS
Campus Universitário da Penteada, Piso 1 – 9000-390 Funchal, Portugal
Telef.: 351 291 705 360 • Fax: 351 291 705 379 • e-mail: cddeag@uma.pt

Terminologia Histórica Agrícola e Pré-industrial da Produção Açucareira nas Línguas Românicas (Português, Espanhol e Italiano)

Naidea Nunes

Universidade da Madeira (Portugal)

Abstract

In this paper, I intend to study the terminology related to sugar production in the Romanic languages, *i. e.*, Portuguese, Spanish and Italian. According to my analysis, there are some loanwords from the Mediterranean, which have the same etymological origin, even though they have been adapted in terms of sound and spelling. Besides that, there are also different lexical types which point to the same reference and thus constitute historical and geographical synonyms. Therefore my purpose is to make a glossary where different lexical types and forms with a common definition are listed in the same lexical entry.

Keywords:

Terminology; Romanic Linguistic; Historic Linguistic; Translation.

A nossa comunicação insere-se na área da terminologia e tradução. No presente trabalho, procuramos estudar a terminologia histórica do açúcar madeirense, comparando-a com a mediterrânica e complementando-a com a documentação das regiões açucareiras do Atlântico que receberam os termos açucareiros da ilha da Madeira. Utilizamos o método semasiológico aplicado à documentação histórica, ou seja, o levantamento dos termos do açúcar atestados e a definição dos respectivos conceitos, a partir da sua contextualização.

Pretendemos estabelecer uma correspondência entre os termos da produção açucareira equivalentes nas diferentes línguas românicas do Mediterrâneo e do Atlântico: português, espanhol e italiano. Nas regiões açucareiras estudadas (Sicília, Valência, Granada e Madeira), registámos tipos lexicais diferentes para designar o mesmo conceito, que são sinónimos históricos e geográficos, e empréstimos lexicais, resultantes da transmissão e inovação de termos e técnicas da produção açucareira transplantada do Mediterrâneo para o Atlântico, que sofrem adaptações gráficas, morfológicas e fonéticas na língua portuguesa de acolhimento, sendo desenvolvidos na ilha da Madeira, donde passam para os novos espaços açucareiros atlânticos (Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil).

A elaboração de uma terminologia ou vocabulário histórico especializado da manufactura açucareira requer um sólido conhecimento técnico do cultivo da cana de açúcar e da sua transformação nos trapiches e engenhos, ou seja, conhecimentos agrícolas, pré-industriais e artesanais, a par da resolução de questões linguísticas de natureza fonético-morfológica e semântica, sobretudo no que se refere aos empréstimos lexicais e na correspondência entre sinónimos geográficos e históricos que designam determinado conceito no Mediterrâneo (Sicília, Valência e Granada) e no Atlântico (Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil).

Ao inventariar a terminologia do açúcar de cana, constatamos que o vocabulário técnico da produção açucareira não é muito especializado, por apresentar uma tecnologia comum a outras actividades agro-industriais, ou seja, não específica do fabrico do açúcar. Assim, a terminologia açucareira apresenta designações não especializadas ou termos genéricos, directa ou indirectamente relacionados com a produção açucareira, principalmente léxico agrícola e de técnicas tradicionais de outras produções, nomeadamente do azeite e do vinho, adaptadas ao fabrico do açúcar de cana, a par de termos específicos da actividade açucareira.

1. Técnicas e profissões agrícolas

A actividade agrícola de preparação da terra, cultivo, limpeza e corte da cana implica técnicas e profissões gerais da agricultura, ou seja, termos não específicos da produção açucareira, que incluímos neste estudo porque, muitas vezes, ocorrem com complementos de especificação do açúcar e constituem uma parte importante da cultura açucareira. Muitas destas técnicas são de origem ou influência árabe, pois foram estes que desenvolveram e difundiram a cultura açucareira no Mediterrâneo.

1.1. A cana-de-açúcar

Na documentação da Madeira e das regiões açucareiras do Atlântico que receberam a terminologia e tecnologia do açúcar madeirense, nomeadamente Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil, encontramos o termo *cana de açúcar* para designar a matéria prima da produção açucareira. Na documentação siciliana consultada, a cana-de-açúcar, cultivada pelos árabes desde fins do século IX, é designada pelo termo complexo formado pela justaposição dos termos *canna* e *meli*, ou seja, cana de mel com a forma latina *cannas mellis* (1176), *cannamellarum* e *cannamellas* (1443), *cannamelle* (1446), *canne* e *cannamele* (1447), *cannameli* (1450), *cannamelata* e *cannamelati* (1475), sendo hoje designada, em italiano, *canna da zucchero*, sendo que o termo *açúcar* associado ao termo *cana* só surge mais tarde para designar este conceito. Na documentação valenciana consultada, registamos a denominação *cannamellis zuccariis* (1268), em que surge o lexema *zuccariis* associado ao termo siciliano *cannamellis*, sendo esta a primeira atestação do termo e apresentando forma latina. No século XIV, registamos ainda a forma latinizada *cannamellarum* (1305) e, a partir do século XV, surgem as formas valencianas e castelhanas: *canyes mels* (1412, 1417), *cañas dulces* (1564), *canamiel* (1583), *canyamel* (1607), *cañas* (1610). Na documentação de Granada consultada, encontramos as formas simples *caña* (1557) e *cañas* (1579), juntamente com as denominações complexas *cañas dulces* (1591) e *cañas de açúcar* (1591), sendo o termo predominante *cañas dulces* (1612, 1680) ou *cañas dulces* (1679, 1707). Estes são termos que apresentam um primeiro elemento de composição comum, ou seja, o constituinte determinado *cana*, com dois elementos determinantes diferentes – o adjectivo *dulces* e o complemento de especificação ou determinativo introduzido por preposição *de açúcar*. Na documentação consultada de Canárias, tal como na da ilha da Madeira, ocorrem as designações simples *cañas* (1501, 1511, 1531, 1540) e complexas *cañas de açúcar* (1501, 1531, 1540), *caña de açúcar* (1527), com a grafia castelhana *cañas de azúcar* (1503, 1505, 1527).

Na documentação da Madeira, de Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil não ocorrem termos que especifiquem as diferentes fases da vida da cana. Na Madeira, registamos apenas a denominação *canas novas* (1494), por oposição a *canas velhas*, designando a(s) cana(s) da(s) primeira(s) colheita(s). No Brasil, também ocorre a designação *canna velha* (1711), nomeando a cana com muitos anos, pouco produtiva. Na Sicília, além da designação geral *cannamellas*, encontramos designações específicas que determinam diferentes fases da vida da cana. O termo *gididas* (1443), com as variantes *giditarum* (1443), *giditas* (1443), *gidite* (1447), designa a cana do primeiro corte ou do primeiro ano ou plantas da cana; o termo *cannamelle* designa a cana madura do segundo ou terceiro corte e o termo *stirpunorum* (1443), com as variantes *stirponi* (1447), *stirpones* (1454), *stirpunata* (1475), *strippunati* (1475), *strippunata* (1573), denomina a cana do terceiro corte ou raízes da cana que ficam na terra, depois do corte. Segundo Carmelo Trasselli: «nei documenti palermitani del XV secolo, troviamo per la canna una terminologia che oggi non comprendiamo pienamente: le tre parole *gididae*, *stirpones*, *cannamellae* sono usate spesso come sinonimi, mentre in origine dovevano avere significati diversi.» (Trasselli, 1953: 115).

Na documentação de Granada encontramos uma terminologia diferente da siciliana, que também especifica as diversas fases de vida da cana. As *cañas dulces alifas* (1615) ou *cañas alifas* (1659, 1680, 1717, 1752) são as canas de dois anos, as *cañas segunderas* (1679, 1717) são as canas mais pequenas que crescem à volta das principais de um ano ou a cana que se corta no segundo ano da plantação, também denominadas *sobrenuevo* (1775), por colher-se no segundo corte, e *terzio* (1687) ou *cañas de terzio* (1717) são as canas de três anos ou do terceiro corte também denominadas *tercios*, por resultar da terceira produção da cana que se corta todos os anos. De referir ainda a designação *cañas segunderas de terzio* (1687), provavelmente canas de um ano, embora o contexto não seja claro. Em Valência, Madeira, Canárias e demais regiões açucareiras atlânticas não documentamos estes termos/conceitos. Em Granada registamos ainda a denominação *cañas nuevas* (1717) ou *cañanueva* (1775), que parece designar as canas da primeira colheita. Em Valência surge apenas a designação *cañamiel vieja* (1766), que denomina a cana-de-açúcar pouco produtiva, por ter muitos anos.

1.2. Cultivo da cana-de-açúcar

Na ilha da Madeira, as técnicas de cultivo da cana-de-açúcar parecem ser as mesmas que são usadas no Mediterrâneo e particularmente na Península Ibérica. Por

volta de 1530, na *Descrição da ilha da Madeira*, Giulio Landi refere o processo de cultivo da cana-de-açúcar da seguinte forma:

apanham primeiramente as canas e estendem-nas por ordem nos sulcos. Depois, cobertas de terra, vão-nas regando amiudadas vezes, de modo que a terra sobre os sulcos não se torne seca mas se mantenha sempre húmida. Daí que, pela força do sol, cada nó produz a sua cana que cresce a pouco e pouco cerca de quatro braças. (...) Assim amadurecem ao fim de dois anos e, quando maduras, cortam-nas na Primavera, rente ao pé. Os pés, germinando de novo, produzem outras canas para o ano seguinte, as quais não crescem tão altas, mas com cerca de menos uma braça e, ao fim de um ano, ficam maduras. Cortadas estas segundas, arrancam totalmente as plantas para depois, no devido tempo, reporem outras canas como se disse. (ARAGÃO, 1981: 84-85).

Segundo as informações fornecidas por Landi, as canas são plantadas em regos, usando-se como planta um pedaço de cana com vários nós; depois do primeiro corte, a soca da cana germinava, originando novas canas que amadureciam em menos tempo, mas as socas tinham de ser arrancadas depois do segundo corte, pois a cana tornava-se pouco produtiva. Estas foram as técnicas de cultivo levadas pelos madeirenses para Canárias e para as outras regiões açucareiras do Atlântico.

Na documentação primitiva da Madeira, um pedaço de terra cultivado com cana-de-açúcar era designado pelo termo geral *cbãao*¹ (1494), com ou sem complemento de especificação *de canas*, parecendo corresponder, em Canárias, ao termo *suerte* (1501), com as formas *suerte de cañas* (1503, 1511), *suertes* (1531) e *suertes de caña* (1531), extensão agrícola que pode ser subdividida em *haces de cañas* (1520) ou *haças* (1531). Na Madeira, uma plantação de cana-de-açúcar era designada *canaueall* (1466, 1477, 1485, 1509), *canaveaes* (1466, 1473, 1488, 1495, 1507, 1515, 1579), *canaveaes* (1481, 1494, 1502, 1560), *canaveaes dasucre* (1579) ou *canaviais de açúcar* (1590). Em Cabo Verde, também ocorre este termo simples e composto, para designar as plantações de cana-de-açúcar, apresentando as seguintes formas: *canaueaes* (1540), *canaueaes daçucar* (1540), *canaveaes* (1541), *canaueaes de açucar* (1606) e *caneital de açucar* (1609). Em S. Tomé, registamos o termo complexo *canaueaes de açucar* (1506) e o termo simples *canaveaes* (1529) e, no Brasil, as formas *canaviais* (1618),

¹ Em Cabo Verde, na ilha Brava, tivemos informação da ocorrência de um processo semântico idêntico que denomina um pedaço de terra cultivado com milho *ugar*.

canaveal (1711) e *cannaveaes* (1711). Na documentação madeirense, o termo *açucar-rall* (1466), que ocorre apenas uma vez, parece ser sinónimo do termo *canaveal*, pois, muitas vezes, o termo *açúcar* ocorre em vez de *canas*. Encontramos ainda a ocorrência da designação *canaveall nouo* (1494), denominando uma plantação de canas novas, e o termo *madre de canas* (1494), que parece designar uma parte dos canaviais, embora o contexto seja obscuro, não permitindo definir claramente este termo.

Na Sicília, uma plantação de cana-de-açúcar é designada *cannameleto* (1447), *cannameliti* (1475) ou *plantatione cannamelarum* (1573). Os *albitrio* ou *arbitrio* ou *arbitrio di cannameli* (1475), *arbitrio cannamelarum* (1573), *arbitrio di li cannameli* e *arbitrium* (1573) eram os pedaços de terra cultivados com cana-de-açúcar, também designados *hortu cannamelata* (1573), que eram divididos em *caselle di cannamele* (1447), rectângulos que facilitavam a irrigação, através de um sistema de canais. Em Valência, não registamos nenhuma designação para estes conceitos. Na documentação granadina, as formas *bazas de cañas dulzes* (1673, 1679), *bazas* (1682, 1728), *baças* (1706), *bazes de cañas dulzes* (1746) e *baza* (1788) parecem designar um pedaço de terra com canas, embora os contextos não sejam totalmente claros. Estes pedaços de terra pareciam ser divididos em *marjales de cañas dulces* (1508), *marjales* (1591, 1679, 1680), *marxales* (1615, 1687), *marxales de cañas dulces* (1746) e o termo *bazas de tercio* (1775) especifica tratar-se de canas de três anos. Em Granada, uma plantação de cana de açúcar *plantio de cañas* (1682) ou pedaço de terra cultivado com canas também é denominado *cañaverales* (1591, 1746). Em Canárias também ocorrem os termos *madres* (1507, 1509) e *cañaverales de azúcar* (1501), com as variantes *cañaverales* (1502, 1503, 1505, 1511, 1527, 1540), *cañaverál* (1503, 1509), *cañaverales de açúcar* (1503, 1531), *cañaberales* (1531, 1540), *cañaueral* (1540).

Na Península Ibérica, o cultivo da cana de açúcar parece ter surgido desde muito cedo na Andaluzia, introduzido pelos árabes, apresentando as mesmas técnicas sicilianas, também de origem árabe, que passam para Valência. Pérez Vidal refere que: «el cultivo de la caña en la Península debe de haber tenido su principio en Andalucía. Es esta la región a que pertenecen las más antiguas noticias peninsulares sobre el cultivo, y en la que la caña se ha explotado de un modo más continuado e importante.» (PÉREZ VIDAL, 1973: 11).

1.3. Colheita da cana-de-açúcar

Na documentação da Madeira, a colheita da cana é designada *çafra* (1507, 1550), *colbeta* (1507), *açafra do açúcar* (1590), *colheita* (1855, 1914, 1961) e *colheita*

da canna de assucar (1895). Na documentação anexa à Madeira, em S. Tomé ocorre o termo *çafra* (1529) e, no Brasil, *safras* (1711). Na Sicília e em Valência, não registamos nenhum termo para designar a colheita ou época de corte da cana, enquanto, em Granada, este conceito é denominado pelo termo *saçón* (1680) ou *sazón* (1682) e pelo termo *cosecha* (1567, 1681), *cosechas* (1582, 1659), *cosecha de la caña* (1591), *cosecha de azúcar* (1746, 1754) e *cosecha de cañas* (1754). Em Canárias encontramos o termo granadino *sazón* (1507) a par do termo madeirense *zafra* (1507, 1510, 1520, 1521) ou *çafra* (1531). Na ilha da Madeira, o termo *noujdades* (1469), *novidade daçuquar* (1502), *noujdades daçuquar* (1561), *novidades de açucar* (1567), *novidades de cana* (1567), *novidades de asuquar* (1586), *novidade de assuquar* (1649) designa a produção de uma colheita. No Brasil também surge o termo *novidades de açúcar* (1618) para designar este conceito. Enquanto, na documentação de Canárias, este conceito parece ser denominado pelo termo *boja* (1508, 1523), *bojas* (1511, 1518), *bojas de cañas* (1511) e o termo *primera boja* (1507) parece designar a primeira produção ou colheita da cana.

Na documentação histórica da Madeira não registamos nenhum termo específico para designar os trabalhadores responsáveis pelo *cortar* (1498, 1550) da cana. O termo *esbrugadores de canas* (1550), *esburgador* (1550), *esburgadores* (1550) e *esbrugador* (1587) parece designar o trabalhador que limpa as canas, depois de cortadas, retirando-lhes as folhas, embora também possa incluir os cortadores de cana, e o termo *esburgar das canas* (1550) parece denominar o limpar das canas, depois de cortadas, mas também, possivelmente, o corte da cana. Na documentação do Brasil consultada, ocorrem os termos *cortar* (1711) e *corte da canna* (1711). Na Madeira, o instrumento de ferro usado para cortar as canas é designado *fouce* (1550), assim como no Brasil *fouces* (1711). Na Sicília, o corte e limpeza das canas, retirando as folhas, é denominado *mundatura* (1443), sendo realizado pelo *mundator* (1446) ou *mundaturi* (1650), que utiliza um instrumento de ferro cortante, *picciotti per strippiare* (1650). Embora não tenhamos encontrado, na documentação siciliana consultada, o termo *stirpuniaturi*, sabemos que, segundo Rebora, consistia no corte da cana que já tinha sofrido dois cortes: «Il taglio delle canne e l'estirpazione dei ceppi di quelle che avevano già subito un secondo taglio – era questa l'opera degli stirpuniaturi» (Rebora, 1968: 14). A documentação valenciana consultada não apresenta termos referentes à actividade de corte e limpeza da cana. Em Granada, os trabalhadores que comandam a actividade de corte das canas são designados *capatazes de las cortas* (1746) e o corte da cana é denominado *corta* (1643, 1682, 1824), *cortas* (1746) e *corte* (1775). O trabalhador que corta as canas rente à terra, *cortar* (1557, 1673, 1679, 1680, 1752), *recoger* (1679) ou *coger* (1682), é nomeado *cortador de cañas*

(1564) ou *cortadores* (1824). Estes utilizam um instrumento de ferro cortante designado *bachuela* (1557), *bachuelas* (1728), ou *achuelas de fierro* (1775). Depois de cortadas, as canas são limpas, antes de serem transportadas para o engenho. Os trabalhadores que supervisionam a limpeza da cana são denominados *capataces de monda* (1706, 1788) e os trabalhadores que limpam a cana são chamados *mondadores* (1788, 1824), sendo a limpeza da cana, depois de cortada, designada *mondar* (1680). Como podemos verificar, o termo *mondadores* parece remeter para o termo siciliano *mundaturi*, embora apresente um significado ligeiramente diferente, pois não designa os cortadores de cana, mas apenas os trabalhadores que, depois do corte, limpam a cana. Em Canárias, se por um lado os trabalhadores encarregados do corte da cana são chamados *cortadores* (1508) e usam *puñales* (1531, 1540), para a *cortar* (1508, 1531, 1540), por outro os *desburgadores* (1508, 1531, 1540), *desburgador* (1531) ou *desburgadores de las cañas* (1540) são os trabalhadores responsáveis pelo *desburgar* (1522, 1531, 1540) ou limpeza da cana, depois de cortada, retirando-lhe a ponta e as folhas, com o instrumento designado *boçinos* (1540). Os termos *desburgar* e *desburgador* provêm do português *esburgar* e *esburgador*.

2. Técnicas e profissões pré-industriais

2.1. A casa da moenda e da prensa

Na Madeira, os compartimentos do engenho são denominados *casa* (1477, 1587) e *casas* (1523) e o compartimento do engenho onde está a moenda, é designado *casa do engenbo* (1535), talvez por constituir o verdadeiro engenho de transformação da cana. Na documentação anexa da Madeira, em Cabo Verde, ocorrem também os termos madeirenses *casas* (1540) e *casa demgenbos* (1540), em que o termo simples e geral parece designar os vários compartimentos do engenho, enquanto o termo complexo com complemento de especificação *de engenbos* parece denominar a casa da moenda. Em S. Tomé registamos o termo complexo *casas dos engenbos* (1529) e, no Brasil, o termo simples *casas* (1711), designando os compartimentos do engenho. No Brasil, os termos *casa do engenbo* (1711), *casa de moer a canna* (1711) e *casa da moenda* (1711) parecem ser atribuídos ao compartimento do engenho onde está a moenda. Na Sicília, o mesmo conceito é denominado *offezini* (1475) e *stantia* (1573). Em Valência encontramos a designação siciliana *officina* (1564, 1766) e as denominações: *casas* (1564), *casa de trapig* (1564) e *casa del trapig del sucre* (1607). Em Granada, este conceito é designado pelos termos: *casa* (1567, 1682), *casa de açúcar* (1567),

casas (1641, 1788), *quartos* (1641, 1680), *oficina* (1749), *casa fabrica de azucares* (1750), *ofizinas* (1750), *casas maquinas* (1788) e *oficinas de la fabrica* (1824), em que os termos mais recentes combinam os termos antigos com novos termos resultantes das mudanças tecnológicas. Em Canárias encontramos a designação genérica *casas de engenio* (1505) e *casas* (1527), a par do termo específico *casa de molienda* (1527), que denomina o compartimento onde se realiza a extracção do sumo da cana.

A *moemda* (1461) dos engenhos primitivos, na Madeira, funciona a tracção animal e é constituída por *pedras molares* ou *moo* (1477). Os animais utilizados na moenda são denominados *bestas* (1496, 1520, 1559, 1560, 1587), um hiperónimo que inclui os *bois* (1520, 1863, 1873), *boys* (1559). Nos Açores registamos o termo *besta* (1588), em Cabo Verde, *boi* (1600) e, no Brasil, *bois* (1618), *boys* (1711) e *cavallos* (1711), como hipónimos do termo *bestas* (1711). No Brasil, o termo *juntas de bois* (1618), *juntas de boys* (1711), designa o conjunto de dois animais que fazem girar a moenda, revezando-se. Na Sicília, estes animais são os *boves* (1573) e *cavalli* (1475). Em Valência apenas encontramos o termo geral *besties* (1430) e *bestias* (1610) para designar o mesmo conceito, tal como em Canárias: *bestias* (1524), onde o termo *requas de caballos* (1527) parece denominar o conjunto de dois cavalos utilizados na moenda. Já em Granada surgem os termos: *mulas* (1680), *mulos* (1680), *ganados de las fabricas* (1796), *ganado de las moliendas* (1824) e o termo *reveços* (1659) ou *revezos* (1682).

Na documentação primitiva da Madeira registamos também o termo *alçaprema* (1462), *alçapremas* (1462, 1468, 1477) e *alça premas* (1466), atribuído a uma técnica rudimentar e manual de extrair o sumo da cana no *lagar* (1452), *lagares* (1462, 1466), onde a cana é espremida. Na documentação dos Açores, os termos *fuso* (1588) e *caixa* (1588) parecem corresponder respectivamente aos termos *alçaprema* e *lagar*, designando aquela tecnologia primitiva de *espremer* (1588) a cana. Esta tecnologia coexiste com o engenho de tracção animal, denominado *trapichas de bestas* (1468), que, nos Açores, é denominado *engenbo de besta* (1588) e, no Brasil, *trapiches* (1618) e *engenbocas* (1711). Os termos complexos *trapichas de bestas* e *engenbo de besta* são formados pelo termo simples *trapicha* e *engenbo* com um complemento nominal de especificação ou determinativo, introduzido por preposição - *de bestas*, que distingue este engenho do engenho hidráulico.

Na Madeira, o engenho movido a água é designado pelo termo simples *emgenbo* (1452, 1484, 1501, 1514, 1566), *emgenbos* (1461), *emgenbos* (1461, 1483, 1485, 1491, 1496, 1502, 1508, 1514, 1562, 1566, 1649, 1686), *engenbo* (1491, 1494, 1495, 1517, 1531, 1535, 1560, 1587, 1590), *engenbos* (1491, 1506, 1520, 1587, 1590, 1873), *ymgenjos* (1499), *enjenbos* (1485, 1550), *emjenbos* (1559), *ingenbos* (1579), *ymgenbos* (1586), que ocorre em formas compostas com complemento de especificação nomi-

nal ou frásico: *emgenbos daçuquar* (1468), *emgenbos daugua* (1468), *emgenbôs de fazer açuquar* (1468), *emgenbos daugua de fazer açuquar* (1468), *enjenbo d'augoa* (1477), *enjenbo de fazer açúcar* (1477), *engenbos de açucar* (1506), *engenbos dacuquer* (1529), *emgenbos daçuqares* (1537), *emgenbos daçuquares* (1562), *engenbos dos açuqares* (1562), *emgenbos daçuqar* (1566), *emgenbos de açuquar* (1567), *engenbos dasucre* (1579), *engenbo de açúcar* (1590), *engenbos de canas de açúcar* (1590), *engenbos de asuquar* (1596), *engenbos de asucar* (1686). Na documentação dos Açores também registamos os termos simples *engenbo* (1588) e composto *engenbos de açuquere* (1588). Em Cabo Verde ocorrem os termos *emgenbo* (1540), *engenbo trapiche daçucar* (1540), *emgenbos* (1540, 1541), *emgenbos trapiches de fazer açucares* (1540), *trapicbe* (1600), *engenbos de agua* (1606), *engenbo d'asuquar* (1612). Como podemos verificar, o termo *trapicbe* surge como termo simples e associado ao termo *engenbo*, formando um termo complexo *engenbo trapicbe*, que também ocorre em Granada. Sabemos que os madeirenses levam as técnicas de fabrico do açúcar para esta região, nomeadamente a moenda de eixos de madeira movida a bois ou a água, já transplantada para Canárias; no entanto, na documentação consultada, temos referência à existência de *pilões* (1606) para *pisar* (1606) a cana, quando não há *engenbos* de água nem *trapicbe* ou *engenbo trapicbe*. Em S. Tomé surge apenas o termo simples: *emgenbos* (1485, 1499), *engenbos* (1529) e *engenbo* (1529) e o termo *apisoar* (1485), que parece corresponder ao sistema manual de pisar a cana. No Brasil, além do termo simples *engenbos* (1618), *engenbo* (1577, 1711) e complexo *engenbos de fazer açucares* (1618), *engenbos de açúcar* (1618) e *engenbos de assucar* (1711), registamos também o termo *engenbo real* (1711) e *engenbos reaes* (1711), que denomina os engenhos de água com grande capacidade de moenda e bem apetrechados, por oposição às engenhocas. Trata-se de um termo que ocorre em Granada e que não encontramos na documentação madeirense nem em Canárias.

Na Sicília, o engenho de extracção do sumo da cana, denominado pelos árabes *masara* (1176), após a invasão normanda, passa a ser designado pelo termo greco-latino *trapeta* (1417), *atrapeta* (1417), *trapetum* (1417), *atrapetum* (1417), *trapito* (1475), *trappeti* (1475), *trappeto* (1475, séc. XV), *trappetu* (1475), *trappitu* (1475), *trapito* (1573), *trappetum* (1417, 1584). Este termo apresenta igualmente formas compostas com complementos de especificação: *atrapetis cannamellarum* (1417), *trappito di macini* (1475), *trappeto zucarorum* (1573), *trappetum cannamellarum* (1573), *trappito di cavalli* (1580), que indicam tratar-se de um engenho de açúcar e determinam o tipo de engenho – *di macini* – a água ou – *di cavalli* – movido por animais. Em Valência encontramos o termo siciliano com a forma *trapig* (1417, 1430, 1433, 1514, 1564, 1607), *trapig de lès canyes mels* (1417), *trapit* (1433), *trapigs* (1564), *trapig del*

sucre (1607), a par do termo *ingenio* (1583), *ingenios* (1610) e do termo de origem árabe *atabonas* (1610). Em Granada registamos o termo de origem árabe *aduanas* (1521, 1557), *aduanas* (1621) e o termo *alarife del aduana* (1557), a par do termo *trapiches* (1591, 1634, 1636, 1682, 1743, 1752, 1754), *trapiches simples* (1591), *trapiche* (1636, 1654, 1707, 1775, 1779, 1804), *trepiche* (1781), *trepiches* (1790), *trepiches de dos molindas* (1790), adaptação ao castelhano da forma valenciana *trapig*. Registamos ainda o termo *engenyó* (1567), *yngenio* (1579, 1641), *yngenios* (1579), *ynjenios* (1582), *ingenios* (1591, 1621), *ynxenios* (1615), *ingenios* (1673), que surge associado ao termo *trapiche*: *ingenios trapiches* (1591), *yngenio de los trapiches* (1591), *yngenios trapiches* (1591, 1634), *yngenio trapiche* (1591, 1634, 1654, 1668, 1765), *ingenio trapiche* (1636, 1647), *inxenios trapiches* (1743). O termo *engenbo* apresenta diversos termos complexos com complementos de especificação: *ynjenio de açúcar* (1567), *yngenio de fabricar açúcares* (1579, 1641), *injenios de açúcar* (1589), *ingenios de fabricar açúcares* (1621), *ingenios de açúcar* (1634), *inxenios biexos* (1637), *yngenios de molinda de caña* (1645), *yngenios de fabricar açúcares* (1654), *ingenios de fabricar açúcares* (1680), *ynxenios de açúcar* (1746), *ynxenios de fabricar açúcares* (1752), *ingenios reales* (1682), *yngenios reales* (1707), *yngenios reales* (1752). Este último termo denomina os engenhos de água com grande capacidade de moenda e bem apetrechados, por oposição aos *trapichese engenbos trapiches*, conceito este que definimos a partir da ocorrência deste termo no Brasil. Em Granada, sublinhamos ainda a ocorrência do termo mais recente *fabricas de açúcar* (1744) e *fabricas de azúcares* (1788), que surge associado aos termos *engenbo* e *trapiche*: *fabricas de los ingenios* (1682), *yngenios fabricas de açúcar* (1752), *fabricas de ynxenios* (1753), *fabricas de açúcar ingenios trapiches* (1770), *fabricas yngenios de açúcares* (1781), *yngenios fabricas de açúcares* (1793). Em Canárias encontramos o termo *engenio de bestias* (1501, 1504), *ingenio de bestias* (1502, 1503, 1504, 1505, 1508), a par do termo *ingenio de açúcar* (1488, 1496, 1502, 1504, 1507), *ingenio* (1489, 1499, 1500, 1502, 1503, 1505, 1508, 1510, 1515, 1518, 1527, 1529), *engenio* (1499, 1501, 1502, 1505, 1506, 1508), *ingenio de açúcar* (1500), *yngenio de açúcar* (1500), *engenios de açúcar* (1500), *ingenios* (1501), *ingenio de agua* (1502, 1503, 1504, 1505, 1508, 1527), *engenio de agua* (1503), *ingenios* (1503, 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1514, 1518, 1531, 1540), *ingenios de açúcar* (1503), *ingenio de açúcar de agua* (1504), *ingenio de baser açucar* (1504), *engenio* (1505), *ingenio de cañas de açúcar* (1505), *engenio de moler açúcar* (1505), *ingenio de moler cañas de açúcar* (1505), *engenios* (1505, 1513, 1527), *yngenio* (1507, 1531), *yngenios* (1507, 1514), *ingenio de moler* (1520), *ingenio de hacer açúcar* (1524), *engenio de açúcar* (1526), *engenio* (1531), *engenio del açúcar* (1531), *engenios* (1531), *engenyos* (1531), *ingenios de açucar* (1540).

O termo *eyxos* (1485), *eixos* (1506, 1535) e *exos grossos* (1579) parece indicar a tecnologia de dois cilindros verticais de madeira, entre os quais a cana é moída, inovação técnica associada aos engenhos hidráulicos e desenvolvida desde muito cedo na ilha da Madeira, que ainda não dispensa o uso da prensa. Na documentação relativa aos Açores, encontramos os termos *mó* (1588) e *pedra grande* (1588), que parecem indicar a primitiva tecnologia da Madeira. Em S. Tomé, os termos *moendas daguoa* (1485) e *moendas datafonas* (1485) de tracção animal, parecem designar dois tipos de tecnologia existentes para moer: «(...) todallas moendas asy daguoa como datafonas e quaees quer outros emgenhos e artefícios de moeer, serrar e apisoar que se fazer possam na dita ylha e pessoa alguua as nam podera fazer senam o nosso capitam (...)» (Marques, 1988: 298), embora se trate de termos gerais sem especificação, que tanto podem ser moendas de açúcar como moendas de cereais. No Brasil, o termo *rodas* (1618), no texto *Diálogos das grandezas do Brasil*, surge associado à tecnologia dos trapiches, talvez indicando ainda a sobrevivência da primitiva técnica de mós de pedra ou de madeira para esmagar a cana: «E outros engenhos se fazem sem água, e estes são os trapiches que disse, os quais moem a cana por uma invenção de rodas que alevantam para o efeito, tirada de bois, e no mais de fazer o açúcar se guarda a mesma ordem que tenho dito.» (Brandão, 1618: 98).

Na região da Sicília, as pedras molares são denominadas *corritori* (1475) ou *corrituri* (1580), mó de cima que corre sobre a mó de baixo, esmagando a cana, e *fraxum* (1415), *fraxi* (1475), *frascini* (1580) ou *fraxino* (1580). As duas formam a moenda de pedra, accionada por animais ou por água, denominada *molendas cannas mellis* (1176), *molas de trappeto* (1405), *machinis* (1413), *machinarum* (1413), *molam* (1415), *machini* (1475), *macini* (1475), *macina di acqua* (1580) e *machina* (1605). Em Valência registamos as denominações: *moles* (1412), *rotlons de pedra* (1435), *rotlons* (1435), *pedras molares* (1564), *pedres velles* (1607), *muelas de piedra* (1610), para referir as pedras, cujo eixo é denominado *fusell* (1435), que constituem a moenda primitiva de esmagar a cana, designada *molins* (1412). Na documentação mais recente desta região surgem os termos *muelas aberrojadas* (1766) e *vigas* ou *bigas* (1766), que parecem indicar que já estamos perante a tecnologia de cilindros verticais de madeira revestidos de ferro, que espremem a cana. Em Granada, a moenda do engenho *moliendas* (1591, 1615, 1637, 1645, 1743, 1750, 1824), *molienda* (1606, 1641, 1775), *molienda de cañas* (1637, 1681), *moliendas de cañas dulçes* (1654), *molienda de los ingenios* (1717), *moliendas de cañas* (1746), *molienda de las cañas* (1748), também denominada *maquina* (1679), *maquinas* (1682, 1788), que, inicialmente, seria constituída de mós de pedra ou de madeira: *rodillo* (1557), forma derivada de roda com o sufixo *-illo*. No século XVII, o termo *rudillos de fierro* (1641) parece designar já eixos ou rolos de

madeira chapeados de ferro, também nomeados *eje* (1641), *exe grande* (1641) ou *exes* (1641, 1680, 1748, 1788) e *ejes* (1679). Em finais do século XVIII, os termos *eje grande de las moliendas* (1775), *ejes pequenos de madera* (1775), que constituem os *ejes de las moliendas* (1775) ou *exes de molienda* (1781), indicam tratar-se já da tecnologia de três cilindros verticais de madeira: um central maior e dois laterais mais pequenos. Este sistema dispensa a prensa, uma vez que a cana passa duas vezes entre os cilindros, daí o termo *remoler*. Em Canárias, o termo *pedras de atabona* (1520), que tanto pode designar a moenda de canas como de cereais, parece indicar ainda a existência da tecnologia das pedras molares, a par da moenda de dois eixos verticais: *molienda* (1504, 1527, 1540), *eje grande* (1518), *molino de azúcar* (1518), *ejes grandes* (1520), *molienda del ingenio* (1521), *eje* (1523), *exes* (1527).

Na Madeira, o acto de esmagar a cana na moenda é designado *moer* (1587, 1590, 1650). Nos Açores ocorrem os termos *moer* (1588) e *pisar* (1588), em Cabo Verde, *moer* (1612), em S. Tomé, *moer* (1485), *moer* (1529) e, no Brasil, *moer* (1618, 1711) e *espremer* (1618, 1711), embora este último termo ocorra, a maior parte das vezes, associado à prensa. Na Sicília, para denominar este conceito, encontramos os termos: *machinandum* (1413), *macinare* (1446) e *molendinum* (1176), *molendi* (1415). Em Valência registamos os seguintes termos: *trapigar* (1435), *trullar* (1564), *machucan* (1564), *moldre* (1607), *moler* (1610, 1766), *molendo* (1610), enquanto em Granada apenas ocorrem os termos *moler* (1582, 1591, 1606, 1647, 1679, 1750) e *remoler* (1636, 1637). Este último derivado do verbo *moler* com o prefixo *re-*, que indica voltar a moer, remete-nos para a tecnologia de três cilindros verticais, em que a cana já triturada volta a ser introduzida nos eixos pelo *volvedor*, dispensando a prensa. Em Canárias surgem as formas castelhanas *moler* (1505, 1507, 1508, 1511, 1514, 1521, 1527, 1531, 1540), *molere* (1507, 1508, 1511, 1522) ou *molyere* (1531).

Na documentação histórica da Madeira, verifica-se apenas uma ocorrência do termo *moedor* (1689), para designar o trabalhador responsável pela moenda da cana. No Brasil registamos os termos *feitor da moenda* (1711) e *guarda* ou *vigiador da moenda* (1711), o primeiro é o trabalhador responsável pela moenda da cana e o segundo o substituto do feitor à noite. Na Sicília, o trabalhador responsável pela moenda da cana é denominado *machinator* (1413) ou *maestro di macina* (1650). Em Valência encontramos o termo *trulladors* (1435), forma derivada do verbo *trullar*, para designar este conceito. Em Granada, este conceito é designado pelo termo *moedor de açúcar* (1564) e registamos ainda o termo *ayudantes de moliendas* (1796), enquanto em Canárias surge apenas o termo castelhano *moedor* (1513, 1522, 1523).

A prensa está associada à moenda de pedras molares ou de dois eixos de madeira, pois as canas, depois de trituradas na moenda, são introduzidas em sacos

para serem espremidas nas prensas, extraindo todo o sumo restante. Na documentação primitiva da Madeira, o termo *prensas* (1535) surge a par do termo *eixos*, o que parece indicar que o sistema de dois eixos não dispensa a prensa, onde se espremem as canas já moídas. Na documentação consultada da Sicília, não encontramos o termo, mas sabemos que o *trappeto* é constituído pela moenda e pela prensa. Em Valência, a tecnologia da prensa de espremer a cana esmagada é denominada *premses* (1435), *prensas* (1514), *prensa* (1564), *premses de fusta* (1607) e registamos ainda o termo *premsar* (1435), *premsan* (1564) e *premsadas* (1610), referindo-se ao espremer das canas nas prensas. A existência da *prensa* (1743), em Granada, está atestada até meados do século XVIII: *bigas* (1641), *vigas* (1641), *vigas* (1641, 1679, 1680, 1748), *vigas de recargo* (1680), *vigas de recibo* (1680). Nesta região, o prensar das canas é designado pelo verbo *esprime* (1680), termo que surge nos Açores com a forma portuguesa *espremer* (1588) para nomear este conceito. Em Granada, o compartimento do engenho onde está a prensa é denominado *quarto de vigas* (1641, 1680), *cuarto de vigas* (1679), *quarto de bigas* (1749). Em Canárias, a *prensa* (1509, 1517, 1523), ou *prensas* (1527), também ainda coexiste com a moenda.

Ainda em Granada, registamos a denominação do trabalhador da moenda que transporta a cana moída para a prensa em *esportones de esparto* (1679), designado pelo termo *esporteros* (1682, 1824), bem como o termo *espuertas* (1557), que parece designar um recipiente ou cesto usado para transportar a cana para os *alfarjes* (1557). Na documentação dos Açores também encontramos este termo de origem árabe *alfarge* (1588), para referir o saco onde se introduz a cana esmagada para ser prensada. (V. glossário *alfarge*). Em Granada registamos os termos correlacionados *bocas de los alfarjes* (1557) e *alfargias* (1668). Embora o contexto seja obscuro e insuficiente para defini-los, parece confirmar a designação dos sacos de levar a cana a espremer na prensa. Na Sicília, este conceito parece ser designado pelo termo *sacchorum* (1605), *sacchi* (1650), que também ocorre em Valência, com as formas: *sachs de canemars* (1435), *sachs* (1514) e *sacs* (1607), denominando o utensílio usado para levar a cana já esmagada à prensa. Em Granada ocorre ainda o termo *prensilleros* (1682), que parece designar o trabalhador da prensa, correspondendo ao termo *prensero* (1510), em Canárias.

Na documentação primitiva da Madeira não registamos nenhum termo para denominar o sumo extraído da cana, o mesmo acontece em Canárias e em Cabo Verde. Mas, na documentação dos Açores, que complementa a documentação madeirense, encontramos os termos *calda* (1588) e *sumo* (1588) ou *sumo das canas* (1588) e, na documentação do Brasil, ocorrem os termos: *sumo* (1618), *çumo* (1711), *çumo da canna* (1711), *caldo* (1711), *caldo da canna* (1711) e *liquor* (1711). No Brasil

surge também o termo *garapa doce* (1711) para denominar o mesmo conceito. Assim, a primeira atestação que registamos do termo *garapa* ocorre no Brasil, com as formas: *garapa doce* (1711), *garapa* (1711) e *garapa azeda* (1711), designando as terceiras escumas retiradas das caldeiras, que, depois de fermentadas, se tornam numa bebida alcoólica com que os escravos se embebedam. Antonil aconselha os senhores dos engenhos a darem aos escravos *garapa doce* (1711), ou seja, as escumas ou sumo da cana não fermentado, para que estes não se embebedassem. O termo *garapa* é de origem controversa, sendo provavelmente um americanismo. Se na documentação siciliana consultada, não registamos nenhum termo referente a este conceito, o mesmo não se poderá dizer em relação a Valência, onde encontramos os termos: *çumo* (1564, 1610), *xugo* (1610), *zumo de las cañas dulces* (1766), *zumo* (1766), *licor* (1766) e *jarope* (1766). Em Granada surge o termo *caldo* (1591, 1636, 1641), *caldos* (1728, 1763), que ocorre associado ao termo *jarope*, na denominação *caldo jarope* (1824), a par dos termos *jaropes* (1645, 1682), *jugo de las cañas* (1659), *licor* (1679, 1680), *zumo* (1679), *çumo* (1680). O termo castelhano *jarope*, correspondente do português *xarope*, também parece designar o sumo da cana concentrado, antes de atingir o ponto de açúcar.

Na Madeira, os resíduos da cana esmagada são denominados *bagação* (1496, 1588), assim como nos Açores, onde também ocorre o termo *bagação* (1588), e no Brasil *bagação* (1618, 1711) e *bagação de canna* (1711), que é depositado na *bagaceira* (1711). O termo *bagação* também surge em Granada com as seguintes formas: *bagação* (1557), *gabaso* (1579), *bagazo* (1621), *gabazo* (1621, 1679), *gavaso* (1621, 1641, 1763), *gavazo del ynjenio* (1636), *gabazo de la caña* (1679), *gabaço* (1680), *gavaço* (1680), *gavaço de la caña* (1680), a par do termo *broza* (1621, 1659). Nesta região, o bagação é pisado, *pisar* (1557), com *pisones* (1557), instrumento utilizado para bater o bagação, extraindo o sumo restante depois da moenda e da prensa. Os termos *corral* (1621), *corrales* (1621, 1750), *gabazar del ingenio* (1621), *corral del gavazo* (1641), *gavazero* (1775), *corral del ingenio* (1824) designam o lugar do engenho onde se deposita o bagação da cana, depois de prensado e pisado.

2.2. A casa das caldeiras

Enquanto, na Madeira, o compartimento do engenho onde o sumo da cana é cozido em caldeiras se denomina *casa de caldeiras* (1477), no Brasil este conceito é designado *casa das caldeiras* (1711) e *casa dos cobres* (1711), que estabelecem uma relação de sinonímia entre si, sendo o segundo termo mais abrangente do que o

primeiro, uma vez que neste compartimento se encontram não só caldeiras mas também tachas de cobre. Em Valência registamos apenas o termo *oficina de calderas* (1766) e, em Granada, o termo simples *cozina* (1557, 1748), *cocina* (1641, 1668, 1680, 1763) e *cosina* (1763), ou com complemento de especificação: *cozina del yngenio* (1775), *cocina de la fabrica* (1824), *cocina de las mieles* (1824), *cocina del ingenio* (1824). Na documentação de Canárias encontramos as seguintes denominações: *casa de calderas* (1527) e *casa de hacer espumas* (1527), que parecem estabelecer uma relação de sinonímia com a denominação *casas de mieles* (1527), referindo-se ao lugar onde o mel é concentrado nas tachas, e *casas de refinar* (1527), designando o lugar onde o açúcar é recozido para fazer açúcar refinado. Estas diferentes especificações, e o facto de ocorrerem no mesmo documento, parecem indicar compartimentos diferentes do engenho, principalmente no que diz respeito à *casa de refinar*, separada das *casas de mieles*, que por sua vez se distinguem da *casa de calderas* ou *casa de hacer espumas*.

Os recipientes de cobre usados para os primeiros cozimentos do sumo da cana, na documentação madeirense, são denominados *caldeiras de cobre* (1535, 1863) ou *caldeira*² (1587, 1961). Na documentação anexa da Madeira registamos o termo *caldeira* (1588), nos Açores, *caldeiras* (1612), em Cabo Verde, *caldeiras de cobre* (1529) e *caldeiras* (1529), em S. Tomé, *caldeiras de cobre* (1618), *caldeiras* (1618, 1633, 1711), *caldeira* (1711) e *caldeiras do caldo* (1711), no Brasil. Nesta região, a primeira caldeira que recebe o sumo da cana, onde este ferve, retirando-se a primeira e segunda escumas, é denominada *caldeira do meyo* (1711) e a segunda caldeira, de onde se retiram as terceiras escumas, é designada *caldeira de melar* (1711). A quantidade de caldo cozido e limpo numa caldeira é denominada *meladura* (1711) e a última caldeira de caldo meio limpo que um caldeireiro passa para outro caldeireiro é a *meladura de entrega* (1711).

A primeira atestação do termo *caldeira* ocorre na Sicília, com as formas simples latinas e vernáculas: *caldarias* (1413, séc. XV), *caldariis* (1413), *caldareas* (1573), *caldare* (1650) e ainda a forma composta *caldaie di rame* (1452), cujo complemento de especificação determina o material de que esta é feita. Nesta região registamos também a forma latina composta *caldariis ixiruppandi* (1413), que parece corres-

² Registamos ainda o termo *Caldeira* (1547), como antropónimo ou segundo nome, na cadeia onomástica. Trata-se, provavelmente, de um nome com origem na profissão do indivíduo, atribuído socialmente, tornando-se hereditário. O mesmo acontece em Canárias, onde encontramos o antropónimo *Caldera*, em «Diego Caldera» (1524).

ponder ao termo simples *caldarius*, embora o complemento de especificação *xirupandi* possa remeter para a concentração do mel, efectuado em caldeiras mais pequenas pelo *xirupaturi* (1474). Em Valência encontramos esta forma composta do termo *caldaria* com adaptação à língua castelhana *calderas d'exaropar* (1514), a par do termo simples *calderes* (1435), *calderas* (1564, 1766), *caldera* (1607), com a forma masculina *calderos* (1610), *caldero* (1766), e as formas compostas: *calderes d'aram* (1435), *calderes de coure (e refinar) çucres* (1435), *calderas d'aram* (1514), *calderas grandes* (1564), *caldera de coure sucre* (1607), *calderes de coure de xerop* (1607), *calderas del jarope* (1766), *calderas del azúcar* (1766). Em Granada ocorre o termo simples *caldera* (1557, 1641), *calderas* (1557, 1668, 1763) e o termo complexo com complemento de especificação *de xarope*: *calderas de xarope* (1641), *caldera de xarope* (1641) e *calderas de jarope* (1668, 1679, 1680, 1775), a par do termo *tanxil de xarope* (1641), com o mesmo complemento. Nesta região, o termo *caldeira* surge também com um complemento de especificação que determina o material de que é feita, *calderas de metal* (1680), *caldera de cobre* (1775), a par do termo *tangiles de cobre* (1775). As caldeiras são ainda denominadas pelo seu tamanho: *calderas grandes* (1645); a primeira caldeira é a maior e, pela sua grandeza, é designada *Capitana* (1641, 1668), enquanto a segunda de tamanho inferior é denominada *Patrona* (1668) ou *Rincón* (1641). Em Canárias, o termo *caldeira* apresenta as formas castelhanas: *caldera grande* (1511), *caldera de cobre grande* (1520), *caldera grande de cobre* (1521) e *calderas* (1524, 1531, 1540).

Os recipientes de cobre usados para a concentração do sumo da cana, na documentação primitiva da Madeira, são denominados pelo termo simples e geral *tachas* (1514) e pelo termo complexo *tacha* com complementos de especificação *tacha de receber* (1535) e *tacha grande de cozer* (1535). No Brasil também encontramos o termo geral *tachas* (1618) e no texto de Antonil ocorrem as denominações específicas das quatro tachas, designando as suas diferentes funções: *tacha de receber* (1711), onde se ferve o melado, retirando as últimas escumas; *tacha da porta* (1711), onde se continua a ferver, cozer e concentrar o mel; *tacha de cozer* (1711), onde se concentra o mel até atingir o ponto para se bater e *tacha de bater* (1711), quarta tacha onde se mexe o mel em ponto com uma batadeira.

Em Valência, os recipientes de cobre para concentração do mel são denominados pelo termo *caldera*, com complemento de especificação nominal ou frásico, associado ao termo *llent* (sumo da cana concentrado antes de atingir o ponto de açúcar) *calderes de coure de fer llent* (1607), *calderas del llent* (1766), e ainda pelo termo castelhano *calderillas* (1766), forma diminutiva de *caldera*. Em Granada registamos o termo *calderilla* (1641), *calderillas* (1668), para designar as caldeiras peque-

nas de concentração do mel, forma que ocorre juntamente com o termo *tacha*, no termo composto *calderilla tacha* (1641, 1775). O termo *caldera* também surge associado ao termo *tacha*, como complemento de especificação, *calderas de las tachas* (1824). O termo simples *tachas* (1641, 1668, 1679) também ocorre com complementos de especificação: *tachas de quajaciones* (1763), *tachas de quajazón* (1763). Além destes termos, este conceito é ainda designado pelo termo *tanjiles de tachas* (1641)³. Pérez Vidal diz-nos que, em Motril, encontramos confusão semântica entre os termos *tangile tacha*, sendo termos concorrentes. (Pérez Vidal, 1971: 269). O autor refere o termo *tanchil*, que, em Valência, denomina uma vasilha de cobre usada para transferir o sumo da cana de uma caldeira para outra e que, nos trapiches andaluzes, apresenta a forma *tangil*, denominando o recipiente de cobre para concentração do mel, termo concorrente de *tacha*. (Pérez Vidal, 1973: 153).

Em Canárias registamos os termos *caldera pequeña* (1511, 1520), *tachas* (1511, 1525, 1531, 1540), *tacha de cobre* (1520) e *pailera pequeña* (1520) e ainda *tacha de cobre de hacer confites* (1520). O termo *tacha* ocorre nas três regiões açucareiras: primeiro na Madeira e em Canárias e depois em Granada, o que nos pode levar a supor tratar-se de um portuguesismo transplantado da Madeira para Canárias e daqui para Granada. Pérez Vidal apresenta o termo *tacha* em Canárias como portuguesismo, definindo-o como «cada una de las cuatro calderas de cobre en que se acaba de dar punto de azúcar al zumo de la caña.» (Pérez Vidal, 1991: 233-234). Segundo o autor, a primeira atestação do termo *tachas*, na Andaluzia, data de inícios do século XVIII, mais precisamente na documentação do trapiche de Marbella, e afirma que:

tacha ha estado en todo tiempo vinculada al léxico azucarero, y, como la mayor parte de este, debió de llegar a Canarias desde la Madera. En Andalucía y en el sur de Portugal pudo emplearse desde muy pronto en el ámbito e las explotaciones cañeras. Y en una y otra zona proceder directamente del árabe *tasta*. (Pérez Vidal, 1991: 234).

³ Em Granada, o termo *tangil* apresenta ainda as formas compostas *tangiles de cobre* (1775) e *tanxil de xarope* (1641), que parecem denominar as caldeiras, e *tanjil de las cenizas* (1641), recipiente de barro ou vasilha de metal onde se colocava o preparado usado na defecação do sumo da cana nas caldeiras. Em Valência, este termo ocorre com as formas *tengirs d'aram* (1514), *tangils* (1564) e *tangils de coure* (1607), denominando um recipiente de cobre usado no engenho para transferir o sumo da cana nas caldeiras e tachas, que parece corresponder ao termo siciliano *tangili* (1452), possivelmente com o mesmo significado.

Pérez Vidal levanta a hipótese deste termo já existir na Península Ibérica (Andaluzia e sul de Portugal) desde muito cedo, directamente do árabe, donde teria passado para a Madeira e daqui para Canárias. Este autor refere também a rápida difusão deste termo na América, onde está presente num inventário de um engenho, já em 1547, em Santo Domingo.

2.3. A casa de purgar

O compartimento do engenho onde se purga o açúcar, na documentação primitiva da Madeira, é denominado *casa de purgar* (1494, 1505, 1507, 1517), *casa de porgar* (1535), *cassa de purgar* (1501), *casa do purgar* (1507), *casas de purgar dos emgenhos* (1566), *casas de purgar* (1582) e *casas de purgar açúcares* (1590). Na documentação histórica de Cabo Verde registamos os termos *casa de purgar* (1540) e *emgenho de purgar* (1540), para designar este conceito. No Brasil também ocorre o termo madeirense *casa de purgar* (1618, 1711) e *casas de purgar* (1711). Em Granada encontramos o termo correspondente *oficinás de blanqueo* (1752), *quartos blanqueos de las formas* (1763) e *casas blanqueos* (1788), termo formado a partir do verbo *blanquear* (em vez de *purgar*). Em Canárias surgem as formas *casas de purgar* (1505, 1514, 1527), *casa de purgar* (1507, 1510, 1531) e *casa de purgar del ingenio* (1510), sendo claramente um portuguesismo.

Os vasos de barro de forma cónica usados para cristalizar e purgar o açúcar, na documentação primitiva da Madeira, são denominados pelo termo simples *formas* (1452, 1470, 1501, 1535, 1559, 1588) ou pelo termo composto pelo nome *forma* com um complemento adjectival que indica o tamanho: *formas grandes* (1471) e *formas pequenas* (1649) ou *formas piquenas* (1649), geralmente usadas para fazer açúcar refinado de várias cozeduras. As formas são ainda designadas pelo termo complexo: *formas do açuquar* (1505) ou *formas do açucar* (1560), com o complemento nominal determinativo ou de especificação *do açúcar*.

Na Madeira registamos ainda os termos *sinos* (1535) e *sinos de pains pequenos* (1649), que também parecem designar formas do açúcar, provavelmente formas grandes ou vasos sem furo usados para coalhar açúcar de inferior qualidade que não é purgado. Assim, o termo complexo *signos de melles* (1535) não denomina o vaso que recolhe o mel resultante da purga do açúcar, uma vez que, na Madeira, em Canárias e no Brasil, existem canais de madeira que conduzem o mel para tanques de pedra ou de madeira, não se colocando recipientes debaixo das formas. No entanto, no mesmo documento encontramos o termo *jarros de castella (de recolher o mel)* (1535),

que parece corresponder ao *porró* de Valência, *porrón* em Granada, colocado debaixo das formas para receber o mel da purga do açúcar. Em Cabo Verde surge apenas o termo *formas* (1600), enquanto em S. Tomé ocorrem os termos *formas* (1529) e *synos* (1529), mas o contexto obscuro não nos permite confirmar os conceitos correspondentes. No Brasil registamos os termos *formas de barro* (1618), *formas* (1618, 1711), *forma* (1711), *forma de purgar* (1711), *formas do assucar* (1711), *vasos de barro* (1711) e *sinos* (1711), mas o contexto deste último termo também é obscuro, não nos permitindo confirmar se denomina formas grandes do açúcar sem furo ou recipientes de recolher o mel da purga do açúcar.

A primeira atestação do termo *formas*, que registamos na documentação consultada, ocorre na Sicília, onde encontramos o termo simples e o termo composto com complemento adjectival que especifica o tamanho: *furmis* (1411), *furmas* (1443, séc. XV), *formas* (séc. XV), *furmi* (1573), *formi* (1475), *forme grosse* (1452), *furmi grandi* (1584), *forma piccola* (1584) e ainda o termo complexo com um complemento nominal introduzido por uma preposição: *forme di miele* (1452) e *forme di zuccaro* (1452). O recipiente colocado debaixo das formas para recolher o mel é denominado *cantarellis* (1411) ou *cantarelli di meli* (1584). Em Valência surge uma grande variedade de ocorrências do termo forma: *formas* (1415, 1514, 1588, 1766), *formas terre* (1431), *formas magnas* (1433), *formas paruas* (1433), *formes* (1435), *formarum terre migane* (1435), *formas mediocras* (1439), *formas del çucre* (1514), *formas de tierra* (1564), *vassos de tierra* (1564), *vassos* (1564), *vasso* (1564), *formes* (1607), *formes de terra* (1607), *formas de barro* (1610), *forma* (1766) e ainda o termo *formas de refinar* (1431), que denomina as formas pequenas usadas para purgar o açúcar de duas cozeduras. Nesta região, o recipiente de receber o mel colocado debaixo das formas é designado pelo termo siciliano *canterellis* (1415), *cantarells* (1415), pelo termo *geras melerias* (1405), em que o primeiro elemento parece ser de origem árabe, de *jarra*, tal como o termo *jarica* (1564), pelo termo *porrons* (1415, 1435), *porronis* (1433), *porrones* (1439), *porrons* (1514), *porrons de terra* (1607), *porrón* (1766) e ainda *tinagilla de barro* (1766). Em Granada, o termo *formas* confunde-se com o termo *pilones*, que inicialmente designa os pães de açúcar e passa a denominar também a forma do açúcar. O termo simples *formas* (1582, 1607, 1637, 1641, 1679, 1680, 1752, 1788), *forma* (1591, 1645, 1680) ocorre associado a um adjectivo, que indica o seu tamanho, formando um termo composto: *formas grandes* (1607), e a um complemento nominal, que indica a sua função ou o material de que é feito: *formas de açúcar* (1607, 1636), *formas de azúcar* (1752), *formas de barro* (1679, 1680), *formas de varro* (1793). O termo simples *pilones* (1679, 1680, 1754, 1770) também surge na forma complexa: *pilones de açúcar* (1680), *pilones de azúcar* (1779). Nesta região registamos

o termo *porrones* (1553, 1668, 1679, 1680, 1763), a par do termo *cantaros* (1607) e *vasijas de barro* (1680), para designar os recipientes de barro colocados debaixo das formas que recebem o mel da purga do açúcar. Em Canárias encontramos o termo *formas de azúcar* (1509), *formas* (1527, 1531, 1540) e *formas de azúcar* (1531), a par do termo *sinos de barro* (1526) e *signos* (1527, séc. XVI), sendo claramente portuguesismos. O termo *sinos* ou *signos* parece ser um madeirismo, enquanto o termo *porrones* (1527) é claramente um andaluzismo ou valencianismo, para designar o vaso de barro colocado debaixo das formas para receber o mel. Nesta região ocorrem ainda os termos obscuros *faros* (1527) e *tinglados* (1527).

Na Madeira, o termo *tendal* (1588) designa o lugar onde o açúcar é colocado nas formas para purgar. No Brasil, este conceito também é denominado *tendal* e *tendal das formas* (1711), enquanto na Sicília é designado pelo termo *banco* (1475), sinónimo geográfico de *tendal*, que também ocorre em Valência, com a forma *banc* (1607), e, em Granada, com as formas simples e complexa: *banco* (1557, 1682, 1763, 1775, 1788, 1824), *banco de la aduana* (1557), *vanco de los ynjénios* (1765) e *bancos de fabrica* (1824). Em Canárias surge o termo madeirense *tendal* (1531).

O processo de purga do açúcar nas formas é uma técnica de branquear o açúcar, desenvolvida pelos árabes no Egípto, que ocorre depois de começar a cristalização do açúcar, colocando barro na base da forma, que é regado com água para melhor infiltração. O barro infiltrado arrasta o mel que escorre por um furo existente no vértice da forma, destapado para o efeito. Na Madeira registamos o termo *barro* (1483, 1649) ou *barros* (1505); em S. Tomé o termo *tigello* (1529), que parece denominar o tijolo ou barro usado na purga do açúcar, e no Brasil ocorrem os termos simples e complexo: *barro* (1618, 1711) e *barro de purgar* (1711). Na Sicília, o barro é denominado *creta* (1413), *cretam* (séc. XV) ou *crita* (1584) e encontramos a denominação de um compartimento do engenho onde se prepara o barro: *stantia undi si fa la crita* (1584). Em Valência, o termo siciliano apresenta a forma *grita* (1514, 1564, 1607), *gleda* (1610) e *greda* (1766), a par do termo *barro* (1766) e *tierra blanca* (1766). Em Granada surgem os termos *greda* (1607, 1680) e *tierra* (1679, 1788), *tierras* (1788), enquanto em Canárias registamos o termo português *barro* (1524) ou *barros* (1531).

2.4. Artesãos, trabalhadores e oficiais do engenho

Os trabalhadores que exercem um ofício ou cargo especializado no engenho são denominados, em Granada, *oficial* (1668) e, em Canárias, *oficiales* (1524, 1527, 1531, 1540), *oficial* (1531), *oficial del engeno* (1531), *oficiales de los ingenos* (1531),

oficiales de los açúcares (1531), *oficial del ingenio* (1540). Em S. Tomé encontramos o termo *oficiaes* (1529) e, no Brasil, *oficiais* (1618), *officiaes* (1711). Na Sicília, as profissões especializadas, directa ou indirectamente relacionadas com o engenho, são designadas *officium* (1454). O principal oficial do engenho é o mestre de açúcar, responsável pela qualidade final do açúcar, que supervisiona o trabalho da casa das caldeiras e da casa de purgar. Na documentação madeirense, este oficial é denominado pelo termo simples: *mestre* (1498, 1501, 1517, 1536, 1587), *mestres* (1485, 1489, 1499, 1509, 1537, 1579, 1587, 1863) e pelo termo complexo formado pelo nome *mestre*, com o complemento de especificação ou complemento determinativo introduzido por preposição *de açúcar*: *mestre de açuquar* (1471, 1481, 1495, 1527), *mestre de açuquer* (1481), *mestre de asucar* (1481), *mestre de acuquer* (1481), *mestres de açuquer* (1481), *mestres daçuqueres* (1483), *mestres de fazer açuquare* (1485), *mestres daçuquar* (1485), *mestres de açuques* (1485), *mestres daçuquar* (1486, 1505), *mestre daçuquar* (1486, 1542), *mestres de açuquar* (1488, 1491), *mestre daçuquaar* (1490), *mestres de acucar* (1491), *mestre daçuquar* (1493, 1494, 1507), *mestre de açucar* (1495), *mestres de açucar* (1496), *mestres do asucar* (1496), *mestre de açucre* (1497), *mestre daçuquer* (1517, 1523), *meestres daçuquer* (1533), e com o complemento de especificação *dos engenbos*: *mestres dos enjenbos* (1481), e ainda com o complemento adjectival *principal* em *mestre principal* (1566), que parecem ser sinónimos do termo *mestre de açúcar*: Nos Açores também registamos o termo simples *mestre* (1588) e os termos compostos: *mestre de assuqueres* (1588) e *mestre de engenbos* (1588). Na documentação de Cabo Verde surge o termo composto *mestre de açuquar* (1536) e *mestre daçuqueres* (1541). No Brasil encontramos o termo simples *mestres* (1618), *mestre* (1711) e o termo composto *mestre de assucar* ou *mestre do assucar* (1711). Antonil informa-nos ainda da existência de um *banqueiro*, *soto-mestre* ou *contramestre* (1711), trabalhador que substitui o mestre de açúcar à noite, e de um *contrabanqueiro*, *ajudabanqueiro* ou *sotobanqueiro* (1711), ajudante do mestre de açúcar e do banqueiro.

Na Sicília ocorre a primeira atestação deste termo com as formas latinas: *magister zuccararius* (séc. XV), *magistri zuccarorum* (1573) e *magistro* (1660), a par das formas vernáculas: *maestro di li czuccari* (1584), *maestro di zuccheru* (1650). Em Valência, este termo apresenta as formas: *mestre sucrer* (1407), a par do termo *especier* (1407), *mestre* (1430), *mestre del çucre (e del trapig)* (1500), *maestro* (1564), *maestro de açúcar* (1575), *maestro de açucar* (1583), *maestro de azúcar* (1591), *maestro de açer açúcar* (1593). Em Granada registamos o termo *maestro* (1557, 1668), *maestros* (1557, 1680, 1682), com o complemento de especificação *de açúcar*: *maestros de açúcar* (1582), *maestro de azucares* (1682), *maestro de azúcar* (1763, 1788, 1824), *maestros de azúcares* (1763), *maestro de fabricar azúcares* (1763) e com o complemento *de trapiche* ou *de*

engenho: maestro del trapiche (1637), *maestro de ynxenio* (1763), *maestros de los ingenios* (1765), e ainda com outros complementos, nomeadamente *maestros de quaxación de azúcares* (1781) e *maestros de cocina* (1788). Todos estes termos, apesar dos diferentes complementos de especificação, parecem denominar o *mestre de açúcar*. Em Canárias, este termo também apresenta a forma simples *maestro* (1521, 1531), *maestros* (1518, 1531, 1540), a forma composta com o complemento de especificação *de açúcar: maestro de açúcar* (1504, 1506, 1507, 1512, 1531, 1540), *maestro de azúcar* (1504, 1507, 1508, 1510, 1511, 1517, 1524), *maestre de fazer açúcar* (1507), *maestro del azúcar* (1508), *maestre de azúcar* (1511, 1521), *maestre de açúcar* (1516, 1531), *maestros de azúcares* (1524), *maestros de açúcar* (1531, 1540), *maestros de açúcares* (1531) e com o complemento de especificação *de engenho: maestros de engenos* (1531); apresenta, ainda, o termo complexo *oficial de açúcar* (1531, 1540), para denominar o mesmo conceito, embora este também possa designar os *purgadores*.

Na documentação primitiva da Madeira registamos ainda o termo complexo *mordomos dos mestres de acuquer* (1486), como referência aos oficiais do engenho que controlam o trabalho dos mestres de açúcar e, na documentação de Granada, encontramos o termo *maiordomos de mira* (1682), *mayordomos de mira* (1788), que parece denominar o supervisor do trabalho dos caldeireiros e tacheiros.

Conclusão

Partindo do estudo comparativo da terminologia agrícola e pré-industrial do açúcar nas línguas românicas (português, espanhol e italiano), nas regiões estudadas do Mediterrâneo e do Atlântico (Sicília, Valência, Granada e Madeira), concluímos que predominam os diferentes tipos lexicais, que são termos equivalentes ou sinónimos geográficos e históricos, e os empréstimos de termos açucareiros mediterrânicos, com adaptação gráfica, morfológica e fonética à língua portuguesa de acolhimento, que são transplantados a partir da ilha da Madeira para os Açores, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Brasil.

Bibliografia - Fontes documentais

- Costa, J. Pereira da e Pereira, F. Jasmins (1989), *Livros de contas da ilha da Madeira 1504-1537. II-Registo da produção de açúcar*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.

- Costa, J. Pereira da (1995), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Século XV*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- Costa, J. Pereira da (1997), *Códice Valentim Fernandes [a.1507]*, (Leitura paleográfica, notas e índice de José Pereira da Costa), Lisboa, Academia Portuguesa da História: 141-144.
- Costa, J. Pereira da (1998), *Vereações da Câmara Municipal do Funchal. Primeira metade do século XVI*, vol. II, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico.
- Frutuoso, Gaspar (1979), *Livro segundo das Saudades da terra (1584-1590)*, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- Melo, L. F. Cardoso de Sousa (1972-1990), 'Tombo Primeiro do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal', *Arquivo Histórico da Madeira*, 5 vols (xv-xix), Funchal, Direcção Regional dos Assuntos Culturais.
- «Posturas que fizeram os officiaes do anno de oiteta e sete (1587) - Titulo das posturas dos engenhos», *Arquivo Histórico da Madeira*, vol. I, nº 1, 1931: 73-75.
- Rau, Virgínia e Macedo, Jorge de (1962), 'Livro dos estimos do ano de 1494', *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*, Funchal, Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal: 47-98.
- Vieira, Alberto (1996), 'Cartas de Diogo Fernandes Branco (1649-1652)', *O público e o privado na história da Madeira*, vol. I, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico: 43-262.
- [*Documentos transcritos do Archivio di Stato di Palermo (ASP), fragmentos de vários notários, de 1443 a 1605.*].
- Barceló, C. e Labarta, A. (1984), 'Azúcar, trapigs y dos textos árabes valencianos', *Sbarq al-Andalus. Estudios Arabes*, Anales de la Universidad de Alicante (España), nº 1: 55-70.
- Dominguez Garcia, M. (1991), *Ingenios y trapiches azucareros en Motril*, Motril, Monografias de la Costa Granadina, 1: pp. 35-87.
- Morales Padrón, Francisco (1974), *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)* (Transcripción y estudio por Francisco Morales Padrón), Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 98-99, 115-117 e 144-151.
- Pérez Vidal, J. (1991), *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria.
- Serra Ráfols, Elías (1949), *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507* (Edición y estudio de Elías Serra Ráfols), La Laguna de Tenerife.